

Espaguetis con Salsa de Carne (Carne Molida de Res y de Cerdo)

Meal Components: Vegetable - Red / Orange, Vegetable - Other, Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-35A

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res cruda (no más de 15% de grasa)	5 lb 8 oz		11 lb		<ol style="list-style-type: none"> Dore la carne molida de res y de cerdo. Escorra. Continúe inmediatamente. Agregue las cebollas y cocine por 5 minutos.
Carne de cerdo crudo (no más de 15% de grasa)	3 lb		6 lb		
*Cebollas frescas, cortadas	8 oz	1 1/3 tza	1 lb	2 2/3 tza	
O		O	O	O	
Cebollas secas	1 1/2 oz	3/4 tza	3 oz	1 1/2 tza	
Ajo granulado		1 Cda 1 1/2 cda		3 Cda	<ol style="list-style-type: none"> Agregue ajo granulado, pimienta, puré de tomate, agua, perejil, albahaca, mejorana, tomillo y agua. Reduzca el fuego por 1 hora. PCC: Mantenga a temperatura 155°F o más caliente por lo menos por 15 segundos.

Puré de tomate enlatado bajo en sodio	5 lb	2 Cuarto gl 1/2 tza (3/4 lata #10)	1 gl 1 tza (1 1/2 lata #10)	
Agua		2 tza	1 Cuarto gl	
Perejil seco		1/4 tza	1/2 tza	
Albahaca seca		2 Cda	1/4 tza	
Orégano seca		2 Cda	1/4 tza	
Mejorana seca		1 Cda	2 Cda	
Tomilloseco		1 1/2 cdta	1 Cda	
Sal		1 Cda	2 Cda	
Agua		6 gl	12 gl	3. Caliente el agua hasta que hierva. Agregue la sal.
Sal		2 Cda	1/4 tza	
Espagueti grano integral, cortado en tercios.	4 lb 12 oz	3 Cuarto gl 3 1/2 tza 9 lb 8 oz	1 gl 3 3/4 Cuarto gl	4. Lentamente agregue los espaguetis. Revuelva constantemente hasta que el agua hierva nuevamente. Cocínelo de 10 a 12 minutos o hasta que estén blandos; revuélvalos ocasionalmente. NO COCINE DEMASIADO. Escúrralos bien. Pase los espaguetis bajo agua

5. Vierta los espaguetis en la salsa de carne.
6. Divida la mezcla igualmente en dos bandejas (tamaño de la mitad) para mesa de vapor (10" x 12" x 4") cubiertas levemente por el aceite antiadherente de aerosol. Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 6 bandejas.
7. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 135°F o más alto. Distribuya las porciones con cucharón de 8 oz (1 taza) por porción.

Notas

*Vea la Guía de Mercado

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas Maduras	10 oz	1 lb 4 oz

Serving	Yield	Volume
<p>1 taza (cucharón de 8 oz) provee 2 oz equivalente de carne, ¼ taza de vegetales rojos y naranjas, 1/8 taza otro vegetal y 1 ½ oz equivalente de granos.</p>	<p>50 Porciones: alrededor de 3 medianas mitades de bandejas sobre mesa de vapor</p> <p>100 Porciones: alrededor de 6 medianas mitades de bandejas sobre mesa de vapor</p>	<p>50 Porciones: alrededor de 3 galones 2 tazas</p> <p>100 Porciones: alrededor de 6 galones 1 cuarto gl.</p>